

# iCombi® Classic 20-1/1 E/G



## Емкость

- > 20 уровней загрузки по всей длине для аксессуара 1/1 GN
- > Рама с направляющими с расстоянием выдвижения 65 мм и tandemными колесами
- > ручка для рамы с направляющими
- > Большой выбор аксессуаров для различных способов приготовления, например, приготовление на гриле, тушение или выпекание
- > Для использования с аксессуарами 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

## Режим пароконвектомата

- > Приготовление на пару от 30 °C до 130 °C
- > Циркуляция горячего воздуха от 30 °C до 300 °C
- > Комбинация пара и сухого жара от 30 °C до 300 °C

## ClimaPlus

- > Управление микроклиматом — измерение и регулировка влажности
- > Регулировка влажности шагами в 10 %

## Обозначение

- > Пароконвектомат соответствует DIN 18866 и предназначен для большинства способов приготовления, используемых на коммерческой кухне, с опциональным использованием режимов пара и сухого жара, как отдельно — по очереди, так и одновременно.

## Описание аппарата и характеристики функций

### Функции приготовления

- > ClimaPlus: Активное управление микроклиматом в рабочей камере, постоянно измеряющее и регулирующее влажность и обеспечивающее эффективное осушение наряду с высокой производительностью, качеством приготовления и низким расходом энергии. Влажность регулируется шагами в 10 % и отслеживается на цифровом дисплее, что обеспечивает точность ручного приготовления
- > Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 3 реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с пятью вручную программируемыми скоростями вентиляторов. Оптимальный подвод энергии обеспечивает высокую равномерность и короткое время приготовления.
- > Мощный парогенератор гарантирует оптимальную производительность пара даже при температурах ниже 100 °C
- > Встроенная не требующая технического ухода система сепарации жира без дополнительного жирового фильтра.
- > Функция «Охлаждение» обеспечивает быстрое охлаждение рабочей камеры вентилятором
- > Измерение температуры продукта осуществляется термозондом и опциональным позиционирующим устройством (аксессуар)
- > Метод приготовления "Дельта-Т обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- > Цифровая индикация температуры настраивается для отображения в °C или °F, для целевых и текущих значений
- > Цифровое отображение влажности и времени в рабочей камере, отображение заданных и реальных значений
- > Индивидуальное программирование до 100 отдельных или многоступенчатых программ, включающих в себя до 12 шагов
- > Индивидуальная регулировка параметров приготовления, времени, температура и влажности этапов программы во время эксплуатации
- > Простой перенос программ приготовления на другие аппараты с помощью USB-накопителя
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления и струи
- > Энергоэффективное долговечное LED-освещение в рабочей камере с высокой цветопередачей для быстрого определения состояния блюда
- > Бесплатные горячие линии для технических вопросов и поддержки по оборудованию (ChefLine)

### Рабочая и эксплуатационная безопасность

- > Электронный предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха
- > Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора
- > Использование очищающих таблеток Active Green и Care (твердое чистящее средство) для максимальной безопасности работы
- > Хранение и вывод HACCP-данных через интерфейс USB
- > Протестировано в соответствии с национальными и международными стандартами работы без присмотра
- > Максимальная высота загрузки — 1,60 м, при использовании рамы с направляющими RATIONAL с 20 уровнями, расстояние между направляющими — 62 мм (отсутствие допуска USPHS)

### Объединение в сеть

- > Встроенный USB-интерфейс с защищенным IP для локальной передачи данных.
- > Опция: встроенный Ethernet-интерфейс с защищенным IP
- > Опция: встроенный WLAN-интерфейс (вкл. Ethernet-интерфейс)

### Очистка и уход

- > Независимая от наличия давления в сети автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором
- > Care-System: Автоматическая очистка и удаление накипи в парогенераторе
- > 4 разные программы очистки для бесконтрольной ночной очистки
- > Простое и интуитивно понятное управление программами очистки: Отображение выбранной программы очистки, рекомендованного количества таблеток и оставшегося времени очистки
- > Безопасное завершение очистки в случае отключения энергии с удалением чистящих средств из рабочей камеры
- > Использование не содержащих фосфата и фосфора таблеток для очистки Active Green и Care

- > Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, открываемым внутренним стеклом для облегчения очистки
- > Внутренний и внешний материал — нержавеющая сталь DIN 1.4301, бесшовная конструкция рабочей камеры с закругленными углами и оптимизированным потоком воздуха
- > Простая и безопасная внешняя очистка благодаря наличию стеклянных и стальных поверхностей и защиты от струй воды во всех направлениях, класс защиты — IPX5

#### Управление

- > Цветной TFT-дисплей 4,3 дюйма и программные клавиши обеспечивают простое и интуитивно понятное управление. Режимы работы и функции визуально выделяются
- > Простое управление и точная корректировка центральным поворотным регулятором
- > Звуковые запросы и визуальная индикация при необходимости вмешательства пользователя
- > Отводящие и конденсационные вытяжные зонты (аксессуар) с ситуативной регулировкой мощности воздухоотвода и передачей сервисных сообщений.

#### Установка, обслуживание и окружающая среда

- > Рекомендуется поручить установку сертифицированным компанией RATIONAL техническим специалистам
- > Допуск для прямого подсоединения к сливу согласно SVGW
- > Корректировка на месте размещения (высота над уровнем моря) путем автоматической калибровки
- > Возможна эксплуатация без системы умягчения вода и без дополнительного удаления накипи
- > Настенный монтаж \*
- > Двухслойная дверца рабочей камеры со встроенной герметизирующей механикой для минимальной теплопотери
- > Сервисно-диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений
- > Рекомендуется регулярное обслуживание. Обслуживание в соответствии с рекомендациями производителя может осуществлять сертифицированный партнер компании RATIONAL
- > 2-летняя гарантия\*\* компании RATIONAL на новые аппараты (вкл. детали, работу и поездку)
- > \* Детали указаны в руководстве по монтажу и руководстве планировщика
- > \*\* Условия действия гарантии описаны в гарантии производителя RATIONAL на сайте [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

#### Опции

- > MarineLine — Исполнение для флота
- > SecurityLine — Исполнение для тюрем и безопасное исполнение
- > MobilityLine — Мобильное исполнение (может быть заказано в качестве отдельного аксессуара)
- > HeavyDutyLine — Исполнение для повышенных нагрузок
- > Встроенная система слива жира
- > Безопасный замок дверцы
- > Беспотенциальный контакт при подключении к внешнему сигнальному модулю
- > Защита для панели управления
- > Запираемая панель управления
- > Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления
- > Встроенный интерфейс Ethernet с защитой IP
- > Встроенный Wi-Fi (вкл. интерфейс Ethernet)

## Технические характеристики

### Размеры и вес

Размеры (Ш x В x Г)	
Кухонный аппарат (корпус)	877 x 1807 x 847 мм
Кухонный аппарат (всего)	877 x 1872 x 913 мм
Кухонный аппарат с упаковкой	1008 x 2043 x 1013 мм
Макс. рабочая высота верхнего уровня	≤ 1,60 м

\* при использовании рамы с направляющими RATIONAL, тип 20-1/1 с 20 уровнями, расстояние между направляющими — 62 мм

Вес	
Макс. количество загрузки / уровень	4,5 кг
Макс. общее количество загрузки	90 кг
Вес электроаппарата без упаковки	231 кг
Вес электроаппарата с упаковкой	268 кг
Вес газового аппарата без упаковки	276 кг
Вес газового аппарата с упаковкой	313 кг

### Условия подключения электро

Напряжение 3 NAC 400 В	
Параметры подключения электро	37,2 кВт
Мощность в режиме «Пар»	36 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	36 кВт
Предохранители	63 А
Полное электрическое сопротивление	0,09 Ом
Тип RCD	F
Напряжение 3 AC 220 В	
Параметры подключения электро	34,1 кВт
Мощность в режиме «Пар»	32,94 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	32,94 кВт
Предохранители	100 А
Полное электрическое сопротивление	0,09 Ом
Тип RCD	B

### Условия подключения, газ

Сжиженный газ G31	
Номин. тепловая нагрузка, всего	42 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	38 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	42 кВт

> Комплексная техническая информация по планированию кухни и установке аппарата приведена в руководстве планировщика и руководстве по установке на нашем портале для коммерческих клиентов.

### Условия установки

- > Действующие источники тепла с левой стороны аппарата должны располагаться не менее чем в 350 мм от него.
- > Соблюдать стандарты и предписания, предусмотренные национальным и региональным законодательством и касающиеся монтажа и эксплуатации аппаратов для профессионального использования. Необходимо учитывать региональные нормы и предписания, касающиеся вентиляционных систем.

Необходимое присоединительное давление	25 – 57,5 мбар
Природный газ Н G20	
Номин. тепловая нагрузка, всего	42 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	38 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	42 кВт
Необходимое присоединительное давление	18 – 25 мбар
Природный газ L G25	
Номин. тепловая нагрузка, всего	42 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	38 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	42 кВт
Необходимое присоединительное давление	20 – 30 мбар

Подача/подключение газа: 3/4"

Другие виды газа и напряжения доступны по запросу

### Условия подключения, газ

Напряжение 1 NAC 230 В	
Параметры подключения, газ	1,3 кВт
Предохранители	16 А
Тип RCD	F

### Условия подключения воды

Подача воды (напорный шланг)	3/4"
Давление воды (давление потока)	1,0 – 6,0 бар
Слив воды	DN 50
Макс. интенсивность расхода на кухонный аппарат	12 л/мин.

### Условия подключения отвода воздуха и термическая нагрузка

Скрытая тепловая нагрузка	1902 Вт
Ощутимая теплоотдача	2531 Вт
Уровень шума (эл. модель)	60 дБА
Уровень шума (газ. модель)	65 дБА

### Данные условий подключения

Интерфейс данных LAN	RJ45
Интерфейс данных Wifi	IEEE 802.11 a/g/n

### Минимальные расстояния при установке

Минимальный зазор	Слева	Снизу	Справа
Стандарт	50 мм	0 мм	50 мм

### Допуски

